

BAB III

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian yang ada dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sanitasi merupakan bagian terpenting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilakukan dengan baik agar produk yang dihasilkan dapat terjamin mutunya.
2. Penerapan sanitasi yang dilakukan pada pabrik pengolahan wafer *cream* ini meliputi sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi lingkungan, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, sanitasi air dan pengolahan limbah.
3. Sanitasi perlu diperhatikan agar meminimalkan kontaminasi dari pekerja, air, ruang pengolahan, mesin dan peralatan ke produk wafer *cream*.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Jennie, B. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: IPB.
- Jennie, B.S.L. 1996. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Dalam Purnawijayanti, H.A. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Retnowidyati, Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widia Sarana Indonesia.
- Stokes, J.W. 1984. *How to Manage a Restaurant or Institutional Food Service*. Dalam Purnawijayanti, H.A. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-dasar Pengolahan Air Limbah*. Jakarta: UI Press.
- Troller, A.J. 1993. *Sanitation in Food Processing 2nd ed*. Ohio: Academic Press.inc.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers Vol 1*. The Principles of The Craft. London : Chapman and Hall.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London : Applied Science Publishing Ltd.
- Winarno, F. G. 1986. *Air untuk Industri Bahan Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.